

ASORE

ALDÍA

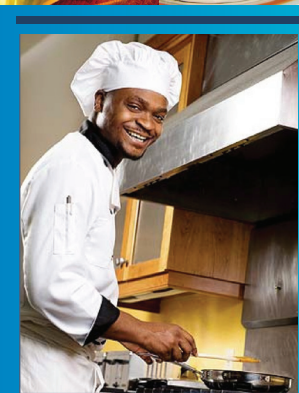
UNA PUBLICACIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE PUERTO RICO



Sr. Humberto Rovira
Presidente ASORE

PRESENTE

• ASORE fue invitado al mensaje de situación del Gobernador del 8 de febrero de 2011 en donde se tuvo la oportunidad de dialogar con algunos jefes de agencias para promover alianzas estratégicas.



www.asorepr.net

ESTIMADO

SOCIO de ASORE

En ASORE tenemos el compromiso de mantenerte al tanto de los acontecimientos importantes que trascienden diariamente en nuestra industria. En vías de mejorar y mantener una comunicación efectiva y continua con nuestros socios, hoy lanzamos nuestro primer boletín **"ASORE... Al Día"**. Este medio te proveerá mensualmente la información que necesitas considerar en el día a día de la administración de tu negocio y te ofrecerá herramientas para maximizar tus recursos. Recuerda que puedes acceder nuestra página www.asorepr.net para más información al día para ti..

The Bakery and Restaurant Show del Caribe 2011

Gran Oportunidad Comercial

• ASORE reafirma su alianza estratégica con la Asociación de Industriales del PAN y ya comenzamos los preparativos para la 3ra edición de The Bakery and Restaurant Show 2011. El evento se llevará a cabo en el Centro de Convenciones de Puerto Rico los días **sábado 27 y domingo 28 de agosto de 2011**.

Este año te sorprenderemos con exhibiciones de nuevas líneas de productos, equipos y maquinaria de innovación para establecimientos de comida, nuevas tendencias en servicios de seguridad, telecomunicaciones, seguros, entre otros servicios. Durante la exhibición también ofreceremos variados seminarios sobre temas de gran interés para ti y tu equipo de trabajo tales como "Control de Costos", "Estrategias de Seguridad", además podrás disfrutar de las concurridas exhibiciones en tarima de nuestros más distinguidos 'Chefs' de la industria y exposiciones creativas de baristas y "bartenders". La entrada a este evento es exclusiva para representantes de la Industria de Alimentos y es completamente libre de costo.

IVU LOTO

y los requisitos para Comerciantes

El pasado 2 de febrero, el Restaurante Los Chavales fue sede de una reunión convocada por ASORE, para orientar a nuestros socios sobre el Proyecto del IVU LOTO. Han sido muchas las especulaciones sobre este proyecto y ASORE convocó a los recursos de primera mano para aclarar dudas y orientar a nuestros socios sobre la implementación de este proyecto gubernamental y las experiencias del programa piloto en nuestra Industria de Restaurantes. El Lcdo. Pablo Hymovitz, Secretario Auxiliar del Departamento de Hacienda, y representantes de las compañías responsables de la infraestructura de telecomunicaciones y data electrónica, Softek y Evertec, ofrecieron información detallada con relación este proyecto.

Si tienes tu registro de comerciante, de agente retenedor o agente no retenedor, tienes que completar el cuestionario del Departamento de Hacienda sobre el IVU LOTO en o antes del 30 de abril de 2011 para evitar una multa. Puedes hacerlo por teléfono al 787- 200-7900 (marca la opción 4). ¡Llama hoy!



RECURSOS Humanos

• El Comité de Recursos Humanos de ASORE se estuvo reuniendo para preparar un plan de trabajo que fuera dirigido a atender aquellos temas que se encuentran afectando grandemente a nuestra Industria y proponer temas que sean de interés y beneficio para el grupo. Durante esta reunión se tocaron temas tales como: Las inspecciones de OSHA y sus requerimientos, Programa de subsidios federales (TANF/WIA), Talleres sobre técnicas de reclutamiento, entre otros temas, estén pendientes a nuestras comunicaciones donde estaremos llevando mas información al respecto.

Seminarios ASORE SERVSAFE



El pasado 15 y 17 de febrero de 2011 tuvimos la oportunidad de llevar a cabo la certificación de Inocuidad en los Alimentos "ServSafe" para los Gerentes Restaurantes en nuestras oficinas en ASORE.

Durante este seminario, los participantes tuvieron la oportunidad conocer sobre la seguridad básica de los alimentos, programa de higiene del personal, cómo evitar la contaminación cruzada, cómo controlar efectivamente el tiempo y la temperatura en los alimentos potencialmente peligrosos, entre otros temas.

El Departamento de Salud Ambiental de Puerto Rico requiere tener al menos una persona por turno en su negocio certificada en Inocuidad en los Alimentos. Esta persona tiene el deber de adiestrar, supervisar y corregir al personal a su cargo constantemente.



El recurso para este seminario fue la Chef e Instructora de ServSafe de ASORE, Cristina Morales. Para más información sobre las próximas fechas de seminarios, comunícate a nuestras oficinas al 787-783-9640 o vía correo electrónico: info@asorepr.net.

ASORE

Programa "Buen Provecho"

• ASORE comenzó a hacer gestiones para que se comience el proceso de evaluación del Programa Buen Provecho en su primera fase del proyecto, la cual culmina la primera semana de abril y comenzar a preparar la segunda fase que está sirviendo a personas mayores de 60 años, personas con algún impedimento y personas sin hogar, les mantendremos informados para que los interesados en unir sus restaurantes lo puedan hacer en esta segunda fase.



Asuntos Legislativos



• Durante el 13 de febrero de 2011, ASORE estuvo reunido con el Representante Torres Zamorra, Presidente de la Comisión de Salud, para discutir y exponer nuestros puntos sobre los siguientes proyectos:

• **PS 1181 o la Ley de protección alimentaria para pacientes sometidos a procedimientos para la pérdida de peso"**

• **PS 1802 "Ley de Seguridad en los Alimentos en donde se busca la calificación a cada establecimiento mediante una escala de cero a cinco estrellas de acuerdo al cumplimiento con los estándares de higiene y sanidad"**

• ASORE no favorece ninguno de estos proyectos.

• A su vez, se realizó una reunión con la senadora Norma Burgos sobre la **PC 3059 - Ley de Franquicia** en donde se busca reglamentar el negocio de franquicias en la Isla. ASORE no favorece este proyecto.

Seguros

Renovación Póliza de SINOT para Socios

• ASORE estuvo trabajando junto a su Comité de Seguros en donde lograron la renovación de la Póliza de SINOT la cual se termino cerrando con Triple-S Vida a una tarifa de \$0.17 garantizado por dos años para todos sus socios activos.

SEGURIDAD

Asunto que nos toca a todos

• Dado a la situación de la ola de criminalidad que han sufrido algunos restaurantes, un grupo de ejecutivo de la Industria decidieron reunirse para compartir sus anécdotas acerca de los problemas que han tenido sobre este tema y de que manera han podido resolver la situación.



Todos entienden que el tema de la seguridad es uno que afecta a todos en la Industria y que se necesitan establecer estrategias que puedan combatir esta situación. Durante esta reunión se decidió continuar reuniéndose como grupo para desarrollar esfuerzo de seguridad en común.